



Mohn-Eierlikörcreme Torte

Zutaten für eine 26 cm große Form:

- 250 g zimmerwarme Butter
- 100 g Staubzucker (Puderzucker)
- 5 Dotter
- 50 g dunkle Schoko (80%)
- 200 g gemahlener Mohn
- 100 g gemahlene Mandeln
- Schale einer abgeriebenen Zitrone
- Schale einer abgeriebenen Orange
- Vanillezucker
- 2 EL Rum
- 5 Eiklar
- 80 g Zucker
- Prise Salz

Creme:

- 150 ml Milch
- 350 ml Eierlikör
- 2 Eidotter (Eigelb)
- 50 g Zucker
- 50 g Maisstärke (Maizena)
- Mark einer Vanilleschote
- 4 Blatt Gelatine
- 5 EL Eierlikör
- 250 ml Schlagobers (Sahne)

Eierlikörspiegel:

- 150 ml Eierlikör
- 2 Blatt Gelatine

Backrohr auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. (140°C Umluft)

Die Schokolade fein hacken, oder reiben und mit dem Mohn und den Mandeln in einer Schüssel vermischen. Die Zitronen- und Orangenschalen fein abreiben. Das Eiklar (Eiweiß) mit dem Zucker steif aufschlagen. Die Butter, Puderzucker, Rum, Vanille und die Dotter (Eigelb) sowie Zitronen und Orangenschalen sehr schaumig rühren. Die Mohn-Mandelmischung und den Eischnee langsam unterheben. Den Kuchen bei 160°C Ober und Unterhitze (140 Grad Umluft) auf der mittleren Schiene ca. 50 bis 60 Minuten backen. Stäbchenprobe. Die Torte auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit kochen wir den Pudding.

Kartoffelstärke mit der kalten Milch glattrühren. Eierlikör mit Zucker und dem Vanillemark aufkochen, die glattgerührte Masse dazugeben, unter ständigem Rühren nochmals aufkochen und ca. 1 Minute kochen lassen.

Pudding beiseite ziehen und Eidotter in den Pudding einrühren. Die Puddingmasse in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 5 EL Eierlikör in einem Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen. Das Schlagobers (Sahne) steif schlagen. Den Pudding mit dem Eierlikör kurz mit dem Mixer cremig rühren und das Schlagobers unterziehen.

Die ausgekühlte Torte einmal in der Mitte durchschneiden und mit der oberen Seite nach unten auf eine Tortenplatte legen. Mit Himbeermarmelade bestreichen. Den Ring der Springform um die Torte stellen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme auf den Boden geben, glattstreichen. Die Torte am besten über Nacht kaltstellen.

Den Springformrand entfernen, die Seiten mit dem geschlagenen Schlagobers einstreichen, das restliche Schlagobers in einen Dressiersack füllen und rund um die Torte Tupfen spritzen. Dicht aneinander damit dann der Eierlikör nicht ausrinnen kann.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 150 ml Eierlikör erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen und über die Torte gießen. Noch ein bisschen in den Kühlschrank stellen, damit der Spiegel fest werden kann und fertig ist die Torte :) Gutes Gelingen wünscht euch Eure Gudrun von Mödling